

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, K. 2006. Pengaruh Lama Pemberian Formula Ekstrak Buah Labu Siam Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Tikus Putih Jantan. [Skripsi]. Departemen Farmasi Universitas Indonesia. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis Of The Association Analytical Chemist*. Washington DC.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni. Bandung. 106 Halaman.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, Puspitasari N. L, Sedamawati, dan S. Budiyo., 1989. Analisis Pangan PAU Pangan dan Gizi. [Skripsi]. IPB Press. Bogor.
- Atjung. 1988. Sayuran Murah Yang Menyehatkan. Bhratara. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008, Kembang Gula bagian 2 : Lunak. ICS 67. 180. 20 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bernard, W. M. 1985. Chocolate, Cocoa, and Convecvectionery, Science, and Technology 3rd ed. The AVI publ. New York.
- Buckle, K.A., R.A., Edwards, G.H Fleet, and M. Wotton., 1985. Ilmu Pangan. Penerjemahan Hari Purnomo, Adiono, Cetakan Pertama. Universitas Indonesia. Press. Jakarta.
- , K.A., R.A., Edwards, G.H Fleet, and M. Wotton., 1987. Food Science dalam Ilmu Pangan. Penerjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cai Y., M. Sun & H. Corke. 2005. HPCL *characterization of betasianins from plants in the Amaranthaceae*, J. Chromatogr. Sci. 43, 454-60.
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan uji kualitas pigmen antosianin pada kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Daniel, R. S. Osfar S, Irfan H. D. 2014. Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus Sp.*) Sebagai bahan Pakan Ternak. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

- Departemen Kesehatan. 1999. Peraturan Menteri Kesehatan RI tentang Bahan Tambahan Makanan nomor 235/ Menkes/Per/ VI/79. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Penerbit Universitas Indonesia (UI- Press). Jakarta.
- Fajrian, Q.H. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah dan Produk Olahan berupa Permen *Jelly*. [Skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Fauzi, R. 2007. Gelatin. <http://www.Chem-is-try.org> [25 Juni 2014].
- Fennema, O. R. Editor. 1996. *Food Chemistry*, 3rded. Marcel Dekker. New York.
- Gaman, P. M, dan K. B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan. Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Godam, 2012. Isi Kandungan Gizi Gelatin-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-gelatin-komposisi-nutrisi-bahan-makanan>. [07 Oktober 2014].
- Gountara dan Wijandi, S. 1975. Dasar Pengolahan Gula 1. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATEMETA Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. Pemanfaatan kulit buah naga (*Dragon fruit*) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol 1: 19-24.
- Harijono, K. K., dan Mustikasari, S.A., 2001. Pengaruh Kadar Keraginan Dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen *Jelly*. Jurnal Teknologi Pertanian Semarang. 2 (2) : 110-116.
- Haryati, 1999. Pengaruh Penambahan Sulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Kerusakan vitamin C Permen *Jelly* Gelatin Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Huang, Y., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006) 529-538.
- Jamilah, B, S., C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A. And Noranizan, A. 2011. *Physicochemical characteristics of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. International Food Research Journal 18:279-286.
- Jaswir, I., 2007. Keunggula gelatin. <http://www.beritaipstek.com>. [21 Juni 2014].

- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) dan Teh Hijau (*Camelia sinensis*) dalam pembuatan selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan Bogor: [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kanner, K., Harel, S., and Granit, R. 2001. *Betalains-A New class of dietary cationized antioxidants*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49, 5178-5185.
- Khuluq, A. D. H. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betacyanin Daun Darah (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Journal Teknologi Pertanian*. Vol.8 No 3.
- Kumalaningsih, 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro, Dian Rakyat: Jakarta.
- Lindy, Tri Eko Nanda. 2008. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet pada produk *Jelly*, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Mahmud, K. Hermana. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta.
- Malik, I., 2010. Permen *Jelly*. <http://www.iwanmalik.wordpress.com>. Universitas Sumatera Utara. [Diakses] pada tanggal 23 Juni 2012.
- Mastuti, R. 2010. Pigmen Betalain Pada Famili Amaranthaceae. dipersentasikan di Basic Science Seminar VII. 20 Februari 2010. [Skripsi]. FMIPA Universitas Brawijaya. Malang.
- Mizrahi, Y., J. Moyal, A. Nerd and Y. Sitrit. 2002. *Metaxenia in the vive cacti*. Cambridge University. [Skripsi]. Cambridge.
- Moreno, D. A., C. Garcial-Viguera, J.I. Gil And A. Gil-Izquierdo. 2008. *Betasianins in the era of global agri-food science, technology and nutritional health*. *Phytochem. Rev.* 7(2) : 261-280.
- Muchtadi, R dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bogor. Alfabeta, CV. 245 hal.
- Nurhasanah, 2011. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar Terhadap Mutu Permen *Jelly* Sirsak. Fakultas Teknologi Pertanian. [Skripsi] Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Putra, B. 2005. Pembuatan Permen *Jelly* Bercita rasa Casia Vera (*Cinnamomum Burmanni Nees ex Blume*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Raharjo, I. 2011. Pengaruh Lama Blansir Dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan, Warna, Water Absorption, dan Cooking Loss Mie Basah. Jakarta: Fakultas Teknologi Industri Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Rona, D. P. 2007. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Dari Labu Siam (*Sechium Edule*). [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Rukmana, R. 1998. Budidaya Labu Siam. Kansius. Yogyakarta.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Saneto, B. 2005. Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Agarika. Vol 2:143-149.
- Setyaningsih, D. Anton A. Maya P. S. 2010. Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. [Skripsi]. IPB Press.
- Sharma, B.R., Naresh, Dhuldoya, N.C., Merchant, S.U, Merchant, U.C. 2006. An Overview Of Pectins. *Time Food Processing Journal*. June-July Issu, pp 44-51.
- Sjamsimar, 1988. Penggunaan Tambahan Makanan dan Pengaturannya. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. [Skripsi]. Jakarta.
- Soedarya, A. P. 2009. Agribisnis Labu Siam. CV. Pustaka Grafika. Bandung.
- Soekarto, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Skripsi. IPB- Press. Bogor.
- , 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Sopandi, T. Wardah. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Penilaian Organoleptik Sosis Daging Sapi dan Susu Pasteurisasi yang diberi Pewarna Pigmen Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus Sp*). Stigma. Journal Of Sains. Vol.4. No.4
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. (Edisi ketiga) Liberty. Yogyakarta.
- Suryani, A. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Skripsi. Pertanian Bogor. Jakarta.

Stintzing F. C, A Schieber, R Carle. 2003. *Evaluation of colour properties and chemical quality parameters of cactus juices*. European Food Research and Technology 216:30-311.

Syukriani, D. 2009. Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi Terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* Linn) Fakultas Teknologi Pertanian. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

Widjanarko, B. Simon. 2008. Bahan Pembentuk Gel. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/23/>. [10 April 2012].

Wijaya, APH. 2002. Pembuatan Sirup Teh Hijau (*green tea*) Rendah Kalori. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Wikipedia. 2011. Buah Naga. <http://id.wikipedia.org>. [26 Desember 2011].

Wikipedia. 2011. Labu Siam. <http://id.wikipedia.org>. [26 Desember 2011].

Winarno, F. G., 1997. Naskah Akademis Keamanan Pangan. IPB. Bogor.

_____, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. [Skripsi]. Jakarta.

Yani, H. I. 2006. Karakteristik Fisika Kimia Permen *Jelly* Dari Rumput Laut (*Eucheuma spinosum* dan *Eucheuma cottonil*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Pigmen Betacyanin Daun Kremah Merah (*Althernanthera dentate*) Dan Kajian Aktivitas Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan. [Tesis]. Program Studi Teknologi Industri Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang.

